


Alle Menüs 11,00 € (ausgenommen Menü 4 - Diabetiker geeignet - 11,30 €) / Wochenende und Feiertage Aufschlag 0,20 € / Portion

	Montag 19.08.2024	Dienstag 20.08.2024	Mittwoch 21.08.2024	Donnerstag 22.08.2024	Freitag 23.08.2024	Samstag 24.08.2024	Sonntag 25.08.2024
Menü 1	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {6,9,10,33,38,42,43,44}	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}
Menü 2	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42,44,46}	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln {1,6,46}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,39,42,43,44}
Menü 3	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomatensauce, garniert mit Olivenscheiben {1,4,7,12,31,33,36}	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	 <p>Familien- und Krankenpflege Bochum und Wattenscheid - Menüservice -</p> <p>Telefon 0234 30796 71 Telefax 0234 30796 67</p> <p>Bestellungen Mo. - Do. 08:00 - 13:00 Uhr Fr. 08:00 - 11:30 Uhr</p>	
Menü 4	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33,39,44}	Badisches Rahmgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,39,42,43,44}	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,39,42,43,44}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44}		
Vegetarisch	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln {7,31}	Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Pikanter Ungarischer Eintopf (veg.) mit Paprika, Bohnen und Kartoffeln, dazu ein Vollkornbrötchen {1,11}		
Kalt	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	Meyers Milchreis (veg.) mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot {1,6,7,11,12,36}		
Salat	Sportler Salat bunter Blattsalat mit Geflügel, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Salat mit Erdbeeren (veg.) Rucola und Eisbergsalat mit frischen Erdbeeren und Ziegenkäsewürfeln, garniert mit Mandelblättern, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,8,10}	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}	Knuspersalat (veg.) bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}		

(1) Gluten, (2) Krebse, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnuss, (6) Soja, (7) Milch, (8) Schalenfrüchte, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefel, (13) Lupinen, (14) Weichtiere, (31) Farbstoff, (32) Nitritpökelsalz, (33) Antioxidationsmittel, (34) Gelatine, (36) geschwärzt, (37) gewachst, (38) Phosphat, (39) Süßungsmittel, (40) schweinefleischfrei, (41) Wein, (42) Rindfleisch, (43) Schweinefleisch, (44) Konservierungsstoff, (45) Geschmacksverstärker (46) Geflügel

Menüplan vom 19.08.2024 - 25.08.2024

KW 34	Menü 1 – silber Klassiker € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 2 – blau Gourmet € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 3 – Salat € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 4 – grün vegetarisch € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 5 – lila Allerlei € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 6 – rot Diabetiker geeignet € 9,15/ Mini € 8,20
Mo 19.08	Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1900 kcal: 454KH: 40,9 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,6,13a,16,20	Curry-Rahm-Schnitzel mit Erbsen und Reis Nachtisch kJ: 2446 kcal: 548KH: 48,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,5,10,13a,16	Schwalmtaler Salat mit Frikadelle und Dressing Nachtisch kJ: 1988 kcal: 475KH: 16,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Veg. Gemüsecurry mit Reis Nachtisch kJ: 2650 kcal: 627KH: 82,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,7,10,13a,16,19,22	Milchreis * mit Zimt und Zucker Nachtisch kJ: 1890 kcal: 452KH: 33,0 BE: Fett: 185,0 ZS: 7,13a,16	Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1900 kcal: 454KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 23,0 ZS: 2,5,10,13a,16
Di 20.08	Eieromelett* mit Rahmspinat und Püree Nachtisch kJ: 1803 kcal: 430KH: 20,4 BE: Fett: 34,6 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	Schweinegulasch mit Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2376 kcal: 568KH: 27,0 BE: Fett: 29,2 ZS: 10,13a,16	Gemischter Salat* mit Fetakäse dazu Dressing Nachtisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 7,10,13a,16,20	Spätzle mit* Käsesoße und Salat Nachtisch kJ: 2851 kcal: 681KH: 81,0 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Hähnchenbrust* mit Käse-Lauch-Soße und Püree Nachtisch kJ: 2346 kcal: 589KH: 39,0 BE: Fett: 23,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20	Eieromelett* mit Rahmspinat und Püree Nachtisch kJ: 1800 kcal: 427KH: 20,4 BE: 3,0 Fett: 42,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16
Mi 21.08	Cremlige Champignon-* Hähnchenpfanne mit Spätzle Nachtisch kJ: 1938 kcal: 467KH: 55,0 BE: Fett: 15,8 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	Bockwurst mit Sauerkraut und Püree Nachtisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,4,6,7,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Reissalat Nachtisch kJ: 1722 kcal: 412KH: 53,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,10,13a,16,20	Veg. Bohneneintopf Nachtisch kJ: 1446 kcal: 346KH: 58,4 BE: Fett: 17,0 ZS: 13a,16	Gemüse-Nudelauflauf* mit Käse überbacken Nachtisch kJ: 2060 kcal: 498KH: 44,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,5,6,7,10,13,16	Champignon-Hähnchen- Pfanne mit Spätzle Nachtisch kJ: 1915 kcal: 438KH: 38,9 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19
Do 22.08	Hähnchenschnitzel* mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2042 kcal: 486KH: 29,6 BE: Fett: 41,0 ZS: 7,13a,16	Schweinebraten mit Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2185 kcal: 498KH: 36,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16	Salatplatte "Hawaii" mit Schinken und Ananas und Dressing Nachtisch kJ: 1530 kcal: 363KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	Paprika-Zucchini-Pfanne* mit Reis Nachtisch kJ: 1437 kcal: 344KH: 46,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16	Curry-Frikadelle mit Bratkartoffeln Nachtisch kJ: 2210 kcal: 514KH: 54,4 BE: Fett: 56,0 ZS: 2,6,7,13a,16	Schweinebraten mit Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2142 kcal: 485KH: 29,0 BE: 2,5 Fett: 25,0 ZS: 13a,16
Fr 23.08	Pan. Fischfilet* mit Spinat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1946 kcal: 451KH: 28,7 BE: Fett: 36,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19	Rinderbraten* Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2425 kcal: 580KH: 34,6 BE: Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,7,13a,16	1 Frikadelle mit Nudelsalat Nachtisch kJ: 2550 kcal: 609KH: 63,6 BE: Fett: 38,1 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Bunter Gemüseeintopf* mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2010 kcal: 423KH: 26,4 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a,19	Gef. Pfannkuchenl* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,11,13a,16	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 1978 kcal: 408KH: 21,3 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 13a,19
Sa 24.08	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackbällchen Nachtisch kJ: 1811 kcal: 433KH: 350,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19,20	Hähnchengeschnetzeltes* in Senf-Sahnesoße mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2047 kcal: 489KH: 38,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20	<p>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67</p> <p>www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de</p> <p>Besteller/Name:</p> <hr/> <p>Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.</p>			Käse-Lauch-Eintopf mit Hackbällchen Nachtisch kJ: 1811 kcal: 433KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19,20
So 25.08	Putenbraten* in Sahnesoße dazu Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2323 kcal: 526KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 5,7,13a,16	Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Rösti Nachtisch kJ: 1909 kcal: 442KH: 26,5 BE: Fett: 29,3 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kalte/kuhe Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit potentiell. Satz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt.

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 Geschmacksverstärker, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 10 Eier, 11 Erdnüsse, 12 Fisch, 13 Gluten (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), 14 Krebstiere, 15 Lupine, 16 Milch inkl. Laktose, 17 Schalenfrüchte -Nüsse (a=Mandel, b=Hasel, c=Wal, d=Kaschun, e=Pekann, f=Para, g=Macadamia, h=Pistazien), 18 Schwefeldioxid / Sulfit, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. Legende: BE=Proteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. * = ohne Schweinefleisch